

Apéritifs

Ricard	5 €
Porto rouge/blanc	5 €
Martini rouge/blanc	5 €
Kir	5 €
Pineau des Charentes	5 €
Whisky	5 €
Pisang orange	6 €
Picon vin blanc	6 €

Vins

Vin du patron (blanc, rouge, rosé)

Verre	4 €
¼ pichet	7 €
½ pichet	12 €

Bouteilles

Rouge :

Château Haut Gay Bordeaux 2016 . . .	22€
Les Vanniers Languedoc	16€

Blanc :

Réserve des Lauriers Sud-Ouest 2015. .	21€
--	-----

Rosé :

Domaine des Caseneuve Provence. . .	20€
-------------------------------------	-----

Softs & bière

Coca cola, normal, light, zéro2€
Sprite.2€
Fanta orange, citron.2€
Minute Maid orange, pomme cerise2€
Nordist agrumes, tonic2€
Chaudfontaine plate, semi pétillante, pétillante .	.3€
Nordic Mist tonic ou Mist agrumes2 €
Jupiler2 €
Lefte Blonde3 €
Tournay Noire, Blonde, Triple3 €

Boissons chaudes & digestif

Café.	2 €
Cappuccino	3 €
Thé	2 €
Irish coffee	7 €

Entrées

Carpaccio de boeuf	8 €
Assiette de jambon italien	8 €
Assiette de saumon fumé & toasts.	8 €
Cassolette de scampis	8 €
Croquettes au fromage	7 €

Plats

Blanc de poulet	14 €
accompagnement et sauces au choix <i>spéculoos, forestier ou pesto vert</i>	
Omelette du chef (Bio)	11 €
Gratin de pâtes au jambon	10 €
Américain frites	12 €
Pavé de boeuf 280 gr	16 €
Sauce	2 €
<i>Poivre, champignon, roquefort, beurre à l'ail</i>	

+ suggestions du jour (voir tableau)

Desserts

Mousse au chocolat maison	5 €
Crème brûlée	5 €
Tarte Tatin <i>et sa boule de glace vanille</i>	7 €
Moelleux au chocolat.	7 €
Dame blanche	7 €
Café gourmand	6 €

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire à un ingrédient susceptible de se trouver dans le plat qui vous tente, nous vous invitons à nous en informer.

Nous prendrons les mesures afin de vous proposer soit les plats sans cet ingrédient, soit de vous proposer une suggestion de notre chef.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.

